

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Kaffee | Torte mit karamellisierten Bananen

Torte: 18 cm Ø 6 bis 8 Personen

Zubehör: Silikomart "[Tortaflexform](#)" 16 cm Ø, Silikomart "[Universo](#)" 18 cm Ø

Bananenbiskuit (Matthias Ludwigs)

- 47 g Bananenpüree (ergibt sich aus einer mittelgroßen Banane)
- 3 Eigelb
- 62 g Zucker
- 58 g geriebene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 2 Eiweiß
- 37 g Mehl
- 12 g flüssige Butter

Die Eigelbe mit 30 g Zucker, den Mandeln und einer Prise Salz dick schaumig aufschlagen. Am Ende vorsichtig das Bananenpüree unterheben. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker (32 g) zu cremigem Schnee schlagen und mit dem gesiebten Mehl mit der Eigelbmasse vermischen. Zu Schluss noch die flüssige Butter untermengen. Die Masse in eine Springform mit 18 cm Ø (oder Ø 16 cm wer hat) geben, glattstreichen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 180° ca. 20 Minuten backen.

Auskühlen lassen.

Knusperschicht

- 60 g [Valrhona Dulcey Kuvertüre](#)
- 30 g Mandelmus
- 25 g Mürbteigstreusel oder alternativ zerbröselte Butterkekse
- 15 g [Crêpes dentelles](#)

- 1 g gemahlener Kaffee

Die Kuvertüre schmelzen und mit dem Mandelmus verrühren. Die Streusel fein zerbröseln und den gemahlenden Kaffee untermischen. Die Streusel und die restlichen Zutaten unter die Schokolademischung rühren. Die Masse gleichmäßig auf dem Boden der Tortaflexform verteilen, am besten mit einem Löffel schön glattstreichen und anziehen lassen. Bevor die Knusper-schicht ganz fest wird, den Biskuit darauf legen. Mit Frischhaltefolie bedecken und vollständig erstarren lassen. Bis zum nächsten Schritt im Kühlschrank lagern.

Karamellisierte Bananen

- 2 Bananen in Scheiben geschnitten
- 100 g Rohrzucker
- etwas Kaffee
- etwas Sahne
- 3 Eßl. Butter

Den Zucker in einem Topf schmelzen lassen und mit etwas Kaffee ablöschen, einen Schuss Sahne und die Butter zugeben. Sollte das Karamell fest werden, so lange rühren, bis sich alles wieder vollständig aufgelöst hat. Die Bananen in Scheiben schneiden und vorsichtig für wenige Minuten in dem Karamell wenden. Die Scheiben sollten nicht zu dünn sein, da sie ansonsten rasch verfallen oder "matschig" werden. Nicht, dass mir das passiert wäre 😊. Die karamellisierten Bananenscheiben auf den Biskuit legen.

Bananenmousse

- ca. 50 g Bananenpüree (siehe Biskuit)
- 20 g Milch
- 58 g gehackte weiße Kuvertüre oder [Callets](#)
- 1 1/2 Blätter Gelatine
- 100 g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Banane zu einem feinen Püree zerdrücken und zusammen mit der Milch erhitzen. Die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Die Bananenmilch über die gehackte Kuvertüre geben, kurz ruhen lassen. Nun zu einer sämigen Masse verrühren. Wer möchte, kann auch den Stabmixer dafür benutzen. Die Creme abkühlen lassen, dann die cremig geschlagene Sahne unterheben. Das Mousse nun als letzte Schicht über die Bananenscheiben geben. Die Tortaflexform über nach in den Tiefkühler stellen.

Kaffeemousse

- 85 g Vollmilch
- 2 Tl. löslicher Kaffee
- 2 Eigelb
- 18 g Zucker
- 80 g weiße Kuvertüre, gehackt oder [Callets](#)
- 2 Blätter Gelatine
- 220 g Schlagsahne

Die Milch mit dem Löskaffee erhitzen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Eigelbe mit dem Zucker verrühren, dazu kommt dann die heiße Kaffeemilch. Alles gut vermischen und wieder zurück in den Topf geben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf ca. 83° aufkochen lassen. Sobald die Temperatur erreicht ist, den Topf wieder vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Creme über die Kuvertüre geben und wie schon beim Bananenmousse gut verrühren. Abkühlen lassen, dabei immer wieder umrühren. Sobald die Creme auf ca. 25 ° abgekühlt ist, sie darf noch nicht zu fest sein, die cremig geschlagene Sahne unterheben.

Mirrorglaze

- 100 g Glukosesirup
- 100 g Zucker
- 50 g Wasser (I)
- 6,7 g Gelatine gemahlen
- 40 g Wasser (II)
- 100 g weiße Kuvertüre gehackt oder [Callets](#)
- 67 g gesüsste Kondensmilch
- [Lebensmittelfarben](#) (Gelfarben) braun und orange

Ich habe diesmal die Menge noch etwas heruntergerechnet, da ja immer viel übrig bleibt. Ich finde zwar, je mehr man zubereitet um so besser geht es, aber wenn man sie so oft für Torten verwendet wie ich, sammeln sich dann doch viele Reste an, die nicht alle immer wieder verwendet werden können.

Die Pulvergelatine im kalten Wasser (II) quellen lassen. Den Glukosesirup mit dem Zucker und dem Wasser (I) in einem Topf auf 103° aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die gesüsste Kondensmilch unterrühren. Dann die Gelatine darin auflösen. Die Kuvertüre in eine hohe Rührschüssel geben und die Masse darüber geben, kurz stehen lassen. Bevor mit dem Stabmixer aufemulgiert wird, wird noch die Lebensmittelfarbe zugegeben. Ich habe eine kleine Menge braun und eine noch kleinere Menge orange verwendet. Darauf achten, dass der Stabmixer immer unter der Oberfläche gehalten wird, damit keine Luftblasen entstehen. Solange mixen, bis eine schön sämige Glasur entstanden ist. Direkt auf die Oberfläche eine Klarsichtfolie geben und über Nacht in den Kühlschrank stellen oder am selben Tag auf die Verwendungstemperatur abkühlen lassen.

Zubereitung und Fertigstellung

Das Kaffeemousse in die Silikonform "Universo" geben und am Rand hochstreichen. Die Tortaflexform mit der Knusperschicht, dem Biskuit und dem Bananenmousse ausformen und mittig einlegen. Sanft eindrücken und darauf achten, dass am Rand keine Lücken entstehen. Den Rand sauber abstreifen und wieder für eine Nacht einfrieren.

Schokoladedekoration

- 150 g [Valrhona Dulcey Kuvertüre](#)
- [Tortenrandfolie](#)
- kleine Schokoladepelren

Für die Schokoladedekoration die Schokolade mit [dieser Methode](#) temperieren. Eine 8 cm breite Tortenrandfolie um einen Tortenring mit 18 cm Ø legen und festkleben. Eine weitere Tortenrandfolie mit selber Breite und Länge bereit legen. Ebenso verfahren mit einem Ring von ca. 14 cm Ø für die schmalen Kreise auf der Tortenoberfläche.

Die temperierte Kuvertüre auf den längeren Streifen geben und mit einer Palette glattstreichen. Die Folie lösen, vorsichtig heben und beiseite legen. Die Schokolade anziehen lassen und dann mit einem langen Lineal und einem spitzen Messer diagonal durchschneiden. Den Schokoladestreifen nun um den vorbereiteten Tortenring legen und mit einem Klebestreifen fixieren. Auch auf die kleinere Folie die Schokolade aufstreichen, hier jedoch nach dem glatt streichen mit einem Tortenkamm durchziehen, damit die feinen Streifen entstehen. Die Folie mit einem spitzen Messer aufnehmen und beiseite legen, anziehen lassen und dann um den Tortenring legen und mit einem Klebestreifen fixieren. Die Schokolade nun in einem kühlen, trockenen Raum kristallisieren lassen.

Die Mirrorgläze wieder auf ca. 40° erwärmen und anschließend auf die Verwendungstemperatur von ca. 34° abkühlen lassen. Die Torte auf eine kleine umgedrehte Schüssel o.ä. legen, darunter ein Blech oder eine flache Schale platzieren, um die überschüssige Glasur aufzufangen. Die Mirrorgläze nochmals vorsichtig durchrühren und über die Torte gießen. Die Glasur zieht durch die Kälte der Torte sofort an und die ablaufenden "Nasen" können mit einem Messer abgeschnitten oder nach innen gestrichen werden. Die Torte auf einer Tortenplatte platzieren.

Die Schokoladedekorationen vorsichtig von der Folie lösen und um und auf die Torte legen. Ein paar Blüten - es sind leider immer wieder die Violas - aber das sind im Moment die einzigen essbaren Blumen, die ich bekomme 😊 - und Dulcey Knusperkugeln vervollständigen die Dekoration.

